





Funciones

"Termostato"--- El regulador de temperatura está situado en la parte frontal del equipo, por favor, girar para ajustar la temperatura. El indicador de encendido y el indicador de calefacción pueden mostrar el estado de calentamiento.

Parámetros Técnicos

No. Modelo	Voltaje/Frecuencia	Potencia(KW)	Medidas(mm)	Temperatura(℃)
BN600-E607	220V,60Hz	2.5	600x600x420	30~110
BN600-E607L	220V,60Hz	2.5	700x600x420	30~110
BN-B16	120V,60Hz	1.3	570x365x230	30~110
			570x365x280	
			700x565x230	
			700x565x280	
BN-B17	120V,60Hz	1.3	590x365x280	30~110
			590x365x230	
BN-B18	120V,60Hz	1.3	700x565x230	30~110
			700x565x280	
BN-B19	120V,60Hz	1.3	700x580x230	30~110
			700x580x280	
BN-B20	120V,60Hz	1.3	1175x460x700	30~110
		1.8	1450x460x700	
		1.8	1725x460x700	
BN-B21	120V,60Hz	1.5	1080x660x700	30~110
		1.5	1415x660x700	
		1.8	1750x600x700	
		1.8	2085x660x700	
BN-B22	110V,60Hz	1.5	905x350x315	30~110
BN-B23	110V,60Hz	1.8	1170x350x315	30~110
BN-B24	110V,60Hz	1.8	1435x350x315	30~110

III. Instrucciones de Operación

1. Cuando se utiliza para la inyección de agua, mantenga la placa de agua a la altura de la superficie con más de un cuarto de profundidad del agua, pero la altura a no más de dos tercios de profundidad de agua.

2. El termostato está situado en la parte frontal del equipo, puede girarlo para ajustar la temperatura.

3. Conectar la fuente de alimentación, y entonces el indicador esta encendido. Girar el controlador de temperatura hacia la derecha y oprima el botón de giro, con la finalidad de darle un valor de escala de temperatura, entonces el indicador de calentamiento esta encendido y el tubo de calefacción comienza a funcionar. Cuando la temperatura aumenta para establecer los datos, el controlador de temperatura cortara automáticamente la alimentación y el tubo

de calefacción deja de funcionar, incluso el indicador de calentamiento está apagado. Cuando la temperatura de la placa baja un poco, el controlador de temperatura se conecta a la fuente de alimentación de forma automática y el tubo de la calefacción vuelve a funcionar. Este procedimiento está circulando varias veces para asegurarse de mantener la temperatura del aceite en el rango de la temperatura programada.

4. Por favor, deje de usarlo si cualquier fenómeno anormal sucede. Y siga utilizándolo después de revisar y aclarar el problema.

IV. Solución de problemas:

Problema	Causa	Solución
Lo conecta a la energía, pero el indicador de alimentación no está encendido.	1. Compruebe si la toma de fuente de energía esta normal o no. 2. La terminal conectada a la línea de alimentación está apagada.	1. Cambie la toma de corriente. 2. Vuelva a conectar bien la terminal de la línea eléctrica.
Los indicadores Amarillo y verde están encendidos pero la temperatura no sube.	1. El tubo de calefacción se ha quemado. 2. La terminal conectada al tubo de calefacción está apagada.	1. Cambie el tubo de calefacción. 2. Vuelva a conectar la terminal.
El indicador de temperatura no se apaga y el aumento de la temperatura esta fuera de control.	El controlador de temperatura no funciona.	Cambie el controlador de temperatura.
El controlador de temperatura esta normal pero el indicador no está encendido.	El indicador está quemado.	Cambie el indicador.

V. Limpieza y mantenimiento

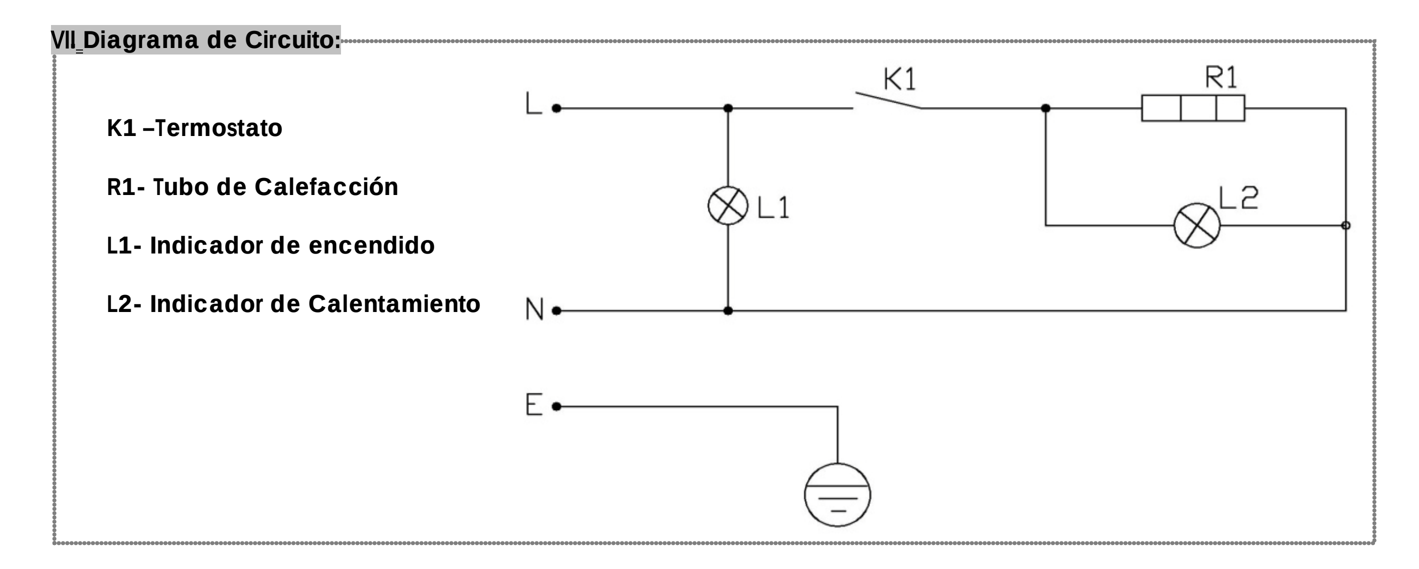
1. Al momento de la limpieza y el mantenimiento, debe cortar el suministro de energía para evitar accidentes. Limpie periódicamente la placa de agua y los separadores de malla.
2. Por favor, limpie la superficie de acero inoxidable con un paño revestido con aceite del equipo y guárdelo en un lugar bien ventilado, si no es utilizado por un largo tiempo.

¡No está permitido lavarlo con agua directamente o con sustancias corrosivas, esto puede causar algún daño a las funciones!

VI. Instrucción y Advertencia:

Por favor no coloque ningún objeto inflamable (como toallas, ropa, etc.) en o alrededor del equipo, de lo contrario, puede provocar un accidente por fuego.
Por favor, cortar el suministro de energía después de su uso.
Si ocurre cualquier fuga de electricidad o problema, apague la fuente de alimentación y consulte a los profesionales que tienen una licencia de electricista para darle mantenimiento y después vuelva a usarlo.
Si la línea de alimentación está dañada, favor de cambiarla por la línea profesional flexible o los elementos comprados a su fabricante o su departamento de mantenimiento.

VII. Diagrama de Circuito:







Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 MESES este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnostico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del producto.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El producto deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

a) Cuando el producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: ____________________ MARCA: ____________________ MODELO: ____________________ SERIE: ____________________ FECHA DE VENTA: ________________

PRODUCTO IMPORTADO POR:
Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.
Donizetti No. 168-E, Col. Vallejo, México, D. F., C.P. 07870